# МДК.0101 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

**Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции**

**Объем задания –**2 часа

**Задание:**

# Лабораторная работа № 6 Приготовление фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества полуфабрикатов.

**Цель занятия:** приобрести практический опыт фарширования птицы различными способами и давать качественную оценку подготовленной птицы

**Материально-техническое оснащение:**

Холодильное и морозильное оборудование, электрические плиты, мясорубка, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, лопатки, сковороды, кастрюли, сита, сотейники, гастрономические ёмкости

***Задания***

1. Приготовить следующие полуфабрикаты из птицы для приготовления сложных блюд: (не готовить, составить ТК)

**-**галантин

-утка, фаршированная капустой

3. Дать органолептическую оценку качества приготовленных полуфабрикатов из птицы.

4. Оформить отчет (заполнить форму).

Указать причины возможных дефектов приготовленных изделий, пути их устранения.

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Способ исправления | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |